

ローズホテル横浜

横浜中華街 重慶飯店とのコラボレーションチョコレートなど
チョコレートの季節を彩る華やかなスイーツを

2025年2月1日(土)より販売

ローズホテル横浜(横浜市中区山下町77番地/総支配人 渡部 一樹)では、2025年2月1日(木)より、1階「パティスリー ミリーラ・フォーレ」にて、バレンタインからホワイトデーにかけてのシーズンを彩る、期間限定のチョコレートスイーツを販売いたします。

ローズホテル横浜 2025年のチョコレートスイーツは、全6種。今回の注目は、冬限定「ボンボンショコラ」。横浜中華街「重慶飯店」の人気中華菓子『^{パンビン}番餅』とコラボレーションし、中華餡とチョコレートが織りなす滑らかで上品な甘さが広がるチョコレートと、紹興酒と濃厚なチョコレートが調和した芳醇な真紅のハート型チョコレートの2種のボンボンショコラをお楽しみいただけます。他にもとろけるチョコレートが魅力の新作「フォンダンショコラ」や、バニラや果実の香りが特徴の冬の定番「ヴィンテージ山崎」など、この季節限定のチョコレートスイーツをご用意いたします。

大切な方への贈り物や、ご家族ご友人へのプレゼント、またご褒美スイーツとしてもぜひどうぞ。詳細は下記となります。

ローズホテル横浜 チョコレートスイーツ 2025 ラインアップ

【販売期間】2025年2月1日(土)～3月31日(月)

【販売場所】ローズホテル横浜 1階「パティスリーミリーラ・フォーレ」

【HP】<https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/06/plan/detail/3234/>

■ ボンボンショコラ 【新作】

販売価格 4個入り 1,800円 / 6個入り 2,600円 (税込)

重慶飯店の銘菓「^{パンビン}番餅」に使用している餡にチョコレートと生クリームを練り込んだガナッシュを、オレンジに色付けたホワイトチョコレートでコーティング。また愛らしい深紅のハート型のチョコレートの中には紹興酒を使用したガナッシュが入っています。



■ フォンダンショコラ 【新作】

販売価格 2,000円 (税込)

ベルギー産チョコレートを使用。中にはトロトロのガナッシュソースの入った、濃厚で風味豊かなフォンダンショコラです。電子レンジで温めてお召し上がりいただくのもおすすめです。



■ ハートフル フレジェ / ショコラ【新作】

販売価格 810 円 (税込)

『ハートフル フレジェ』はキルシュ酒風味に仕上げたピスタチオのスポンジと、クレームムースリヌを使用した苺のフレジェ。『ハートフル ショコラ』は軽い口当たりのチョコレート生地に、濃厚な生チョコクリームと苺を飾りました。



(左から)ハートフル フレジェ/ハートフル ショコラ

■ ヴィンテージ山崎

販売価格 1,800 円 (税込)

ホワイトオーク樽熟成原酒由来のバニラ香と熟し果実香が特徴の「山崎 12 年」を使用。ビンテージ山崎と、口溶け滑らかなスイートチョコレートが織りなす繊細で上品な甘さの大人の生チョコレート。



■ ベルギー産生チョコレート

販売価格 1,600 円 (税込)

ダークとミルクの 2 種類のベルギー産チョコレートを使用した口どけ滑らかな生チョコレート。



シェフパティシエ 片山 充

製菓専門学校卒業後、パンドラへ入社。経験を積み、1992年に渡尼。インドネシア共和国、ジャカルタの店舗立ち上げに携わる。帰国後数々の店を経験し、メアリーウェディング、アトリエリーブのシェフパティシエとして勤務。2020年12月よりローズホテル横浜に着任。

【本件に関する問い合わせ先】

龍門ホールディングス (ローズホテル横浜/重慶飯店)

マーケティング部 広報担当 高久雛子 矢野友子 斎藤きよみ Mail: pr@rosehotelyokohama.com

〒231-0023 横浜市中区山下町 77 番地 TEL/045-681-2264(直通) FAX/045-681-8445

URL: ローズホテル横浜 www.rosehotelyokohama.com 重慶飯店 www.jukeihanten.com